

# LASÒN

## MERLOT RISERVA DOC 2017

**UVAGGIO:** Merlot

**ETÀ DELLE VITI:** 10 - 20 anni

**TEMPERATURA:** 16 - 18°C

**CONSUMO:** 2020 - 2025

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 1,5 g/l

**ACIDITÀ:** 4,6 g/l

Contiene solfiti

» Come un GPS un sorso di questo Merlot vi guida fino a Caldaro. Non ammicca ad altri luoghi e colpisce la sua freschezza di artemisia e menta. «

### ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso con due settimane di macerazione a 28 °C, seguita da malolattica e maturazione per 12 mesi in barrique (nuove per 1/4), leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

### VIGNETO

Collina esposta verso sud, tra 250 e 300 m sul livello del mare con microclima molto caldo. Terreno alluvionale argilloso.

### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumo di piccola frutta rossa, anice stellato ed eucalipto
- rotondo, tannini ben integrati, di piacevole beva, finale esplosivo di frutto

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna al meglio a cacciagione, selvaggina da piuma e formaggi stagionati saporiti.

### PREMIAZIONI

**BIBENDA** - 2009 & 2010: 4 Grappoli

